



410831S-2022



河南枣花面业有限公司企业标准

Q/HZM 0003S-2022

复合小麦粉

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南枣花面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南枣花面业有限公司提出。

本标准由河南省食品药品审评查验中心和河南枣花面业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：肖皓祥、孙刚磊、毕明锋、潘宏聪、李富涛。

H N

Q B

复合小麦粉

1 范围

本标准规定了复合小麦粉的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、磨粉、筛理、制粉，添加杂粮粉（燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、薏米粉中的一种或几种）或蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、南瓜粉、山药粉、红薯粉、马铃薯全粉中的一种或几种），添加或不添加魔芋粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、籼米粉、黑豆粉、黄豆粉、玉米粉、小麦胚粉、小麦麸粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母中的一种或几种，经混匀、包装而成的复合小麦粉。

产品根据原辅料不同分为：杂粮小麦粉、蔬菜小麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、糯米粉、籼米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小麦麸粉应符合 NY/T 3218 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 山药粉、红薯粉、马铃薯全粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致	GB/T 5492
气 味	具有该品种应有的气味，无异味	
性 状	呈粉末状或微粒状，无结块	取 100 克样品于白色瓷盘中，在自然光条件下，用肉眼观察其性状、杂质
杂 质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
灰分(干基), %	≤ 1.0	GB 5009.4
面筋质(湿基), %	≥ 22	GB/T 5506.2
混合均匀度(变异系数), %	≤ 7.0	GB/T 5918
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
含砂量, %	≤ 0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤ 0.003	GB/T 5509
脂肪酸值(以湿基计)(KOH), mg/100g	≤ 80	GB/T 5510
单宁(干基), %	≤ 0.3 (仅限含有高粱粉的小麦粉)	GB/T 15686
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
苯并[a]芘, mg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
六六六, mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号）的规定，检验方法按 JJF 1070.2 规定的执行。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、灰分、含砂量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经配麦、清理、磁选、润麦、磨粉、筛理、制粉，添加杂粮粉（燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、豌豆粉、青豆粉、黑麦粉、黑米粉、小米粉、黍米粉、稷米粉、薏米粉中的一种或几种）或蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、甘蓝粉、西兰花粉、南瓜粉、山药粉、红薯粉、马铃薯全粉中的一种或几种），添加或不添加魔芋粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用木薯淀粉、糯米粉、籼米粉、黑豆粉、黄豆粉、玉米粉、小麦胚粉、小麦麸粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食品加工用酵母中的一种或几种，经混匀、包装而成的复合小麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南枣花面业有限公司